mastro

CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

CAB0010 CAB0011 CAB0012

CAB0016 CAB0017 CAB0018

CAB0026 CAB0027

III. CARACTÉRISTIQUES GENERAUX

1. Description de l'appareil

Le présent manuel concerne les fours électriques pour pizza à contrôle électronique.

Les caractéristiques générales de cette série de fours sont les suivantes :

- Enceinte de cuisson en acier inoxydable avec système de récupération de la chaleur et cheminée pour l'évent des vapeurs de cuisson.
- Base de l'enceinte en briques réfractaires.
- Illumination interne enceinte de cuisson.
- Porte en acier inoxydable avec double verre céramique de grandes dimensions et contrepoids.
- Façade pouvant être extraite en acier inoxydable.
- Isolation en laine de roche évaporée.
- Tableau de commande détaché par rapport au corps du four.
- Contrôle électronique différencié des résistances de la voûte et de la sole.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Pour connaître les caractéristiques spécifiques d'un modèle, consulter le tableau des données techniques (page 3).

2. Avertissements generaux

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce mode d'emploi étant donné qu'il contient d'importantes
- informations techniques pour la sécurité pendant l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Le manuel d'instructions doit être soigneusement conservé par l'acheteur et mis à la disposition des préposés à l'utilisation et à l'entretien du four.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un personnel qualifié conformément aux instructions du constructeur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation industrielle spécifique, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires
- analogues ; tout autre usage doit être considéré comme impropre.
- L'appareil doit être employé exclusivement par un personnel formé à cet effet et doit être surveillé pendant son fonctionnement.
- Pendant son utilisation les surfaces du four deviennent très chaudes, il est donc conseillé de faire fort attention.
- Il est conseillé de soumettre le four au moins une fois par an à un contrôle qui doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé.
- des anomalies éventuelles de fonctionnement pourraient provoquer une surchauffe du four et, par conséquent, l'intervention du thermostat de sécurité.Dans ce cas, débrancher l'alimentation électrique, et faire appel au service après-vente.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Pour toute intervention de réparation, s'adresser exclu-sivement au service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.
- Le four ne doit pas être soumis à des jets d'eau directs ou sous pression.
- Le non-respect des instructions susmentionnées peut compromettre le fonctionnement correct de l'appareil et entraîner, par conséquent, la nullité de toute forme de garantie.

3. Protection de l'environnement

Nos appareils sont conçus pour obtenir des performances et des rendements optimisés.
Toutefois pour réduire ultérieurement les consommations énergétiques, il est conseillé d'éviter d'utiliser pendant longtemps l'appareil à vide - par exemple en effectuant le préchauffage seulement une heure et demie avant l'utilisation - et de ne pas utiliser l'appareil dans des conditions pouvant en compromettre le rendement optimal - par exemple en gardant la porte de l'enceinte de cuisson ouverte.
Il est conseillé, en outre, d'utiliser pour le nettoyage de l'appareil des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.
En ce qui concerne les matériaux de l'emballage, ils sont tous compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans danger ou éliminés dans les centres spécifiques de traitement des déchets.
L'appareil aussi peut être recyclé à la fin de son cycle de vie puisqu'il est constitué pour plus de 90% par des matériaux métalliques; évitez par conséquent de l'abandonner dans l'environnement.

IV. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Rescriptions des lois, des reglementations techniques et des directives

L'installation doit être réalisée en accord avec les prescriptions suivantes:

- Les lois en vigueur
- Les normes de costruction et anti-incendie des locaux
- Les normes concernant les installations électriques.
- Les prescriptions en matière de prévention des accidents.

2. Lieu d'installation

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés.

3. Positionnement

Décharger le four emballé au moyen d'un chariot élévateur.
Déballer le four et enlever avec soin la pellicule de protection.
S'il devait toutefois rester des traces de colle sur les surfaces, les enlever à l'aide d'un solvant approprié et non corrosif.
Contrôler que toutes les parties composant le four sont en parfaites conditions et ne présentent pas de vices ou de ruptures.
Dans le cas contraire, contacter le fabricant pour connaître les procédures à suivre.
Positionner le four au-dessus d'un support ouvert, une cellule de levage ou toute autre base construite en matériau non inflammable, parfaitement horizontal, en mesure d'en supporter le poids (voir tab. page 3).
Effectuez cette opération en utilisant des équipements mécaniques de levage appropriés.
Il est indispensable de maintenir une distance minimale de tout matériau inflammable ou d'autres équipements d'au moins 5 cm du côté gauche , et de 50 cm du côté droit et de la paroi arrière afin de permettre des éventuelles réparations à l'installation électrique.
En cas de manque d'espace, la distance de 50 cm peut être réduite à 20 cm. Il est alors nécessaire de positionner le four sur un support à roulettes.
Nous vous conseillons, en outre, de raccorder le tuyau d'évacuation du four à une conduite d'expulsion des vapeurs ou de placer le four même en dessous d'une hotte aspirante.

4. Branchement electrique

Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié.
La plaquette signalétique avec les données techniques, placée sur la paroi arrière du four, contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct de l'appareil.
L'appareil doit être connecté au réseau d'alimentation au moyen d'un câble du type H05 RN-F.
Pour effectuer cette opération, enlever le panneau latéral droit du four, raccorder le câble au bornier et le fixer avec le serre-câble spécifique situé à l'arrière de l'appareil.
Relier le four à la terre et l'incorporer dans un système équipotentiel; la borne prévue à cet effet est placée à l'arrière du four et porte le symbole international correspondant ⏚.
Installer en amont de l'appareil, en choisissant un emplacement très proche et facilement accessible, un interrupteur général automatique magnétothermique différentiel omnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le constructeur decline toute responsabilite en cas de non respect des instructions susmentionnees.

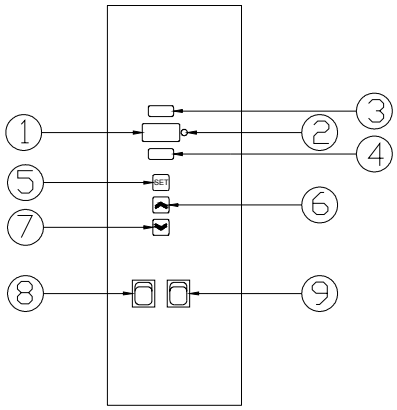
5. Vérification du fonctionnement

Mettre en fonction le four en suivant les instructions présentées au paragraphe "**Mise en fonction, définition des paramètres, arrêt**".
Vérifier le fonctionnement correct de tous les composants électriques, en expliquant à l'Utilisateur comment utiliser de manière optimale l'appareil et comment effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

V. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

1. Description du tableau de commande

Le tableau de commande, situé sur la droite du four, se compose comme suit :



1. Écran d'affichage : indique a la suite la température de l'enceinte, la température sélectionnée et les pourcentages de fonctionnement des résistances de la voûte et de la sole.
2. Voyant lumineux : quand il est allumé, il indique que les résistances chauffent ; quand il s'éteint, indique que la température sélectionnée a été atteinte.
3. Barre à LED'S: indique de manière graphique le pourcentage de puissance réglé sur le groupe de résistances supérieures du four.
4. Barre à LED'S: indique de manière graphique le pourcentage de puissance réglé sur le groupe de résistances inférieures du four.
5. Touche sélection «S »: permet de faire défiler les données introduites: température chambre, température réglée, pourcentage de fonctionnement des résistances de la voûte et de la sole.
6. Touche «+»: permet d'augmenter la donnée en cours de programmation; en la maintenant enfoncée, cette donnée augmente par saut de 10 unités chaque fois.
7. Touche «-»: permet de diminuer la donnée en cours de programmation; en la maintenant ù enfoncée, cette donnée diminue par saut de 10 unités chaque fois.
8. Interrupteur éclairage : permet d'allumer et éteindre les lampes d'éclairage de l'enceinte de cuisson.
9. Interrupteur général : permet d'allumer et éteindre le four.

2. Mise en marche, introduction des paramètres, arrêt

Pour mettre en fonction le four, placer l'interrupteur général (9) sur la position "ON".
L'écran d'affichage principal (1) visualise la température présente à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.
En appuyant sur la touche Set (5), on visualise la température sélectionnée ; cette modalité est mise en évidence par le clignotement de l'écran d'affichage principal (1). Pour modifier sa valeur, utiliser les touches "+" (6) et "-" (7).
En appuyant à nouveau sur la touche Set (5), on visualise le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures ; cette modalité est mise en évidence par le clignotement de la barre à voyants lumineux - diodes (3). Pour modifier sa valeur, utiliser les touches "+" (6) et "-" (7).
En appuyant à nouveau sur la touche Set (5), on visualise le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures ; cette modalité est mise en évidence par le clignotement de la barre à voyants lumineux - diodes (4). Pour modifier sa valeur, utiliser les touches "+" (6) et "-" (7).
Une fois les données sélectionnées, le four commence à chauffer.
Quand l'enceinte de cuisson atteint la température configurée, l'alimentation électrique se désactive automatiquement.

N.B. : La température sélectionnée au moment de l'arrêt du four, sera mémorisée et reproposée à la re-mise en marche du four.

3. Première mise en service du four

Lors du premier cycle de démarrage, il est recommandé de porter le four à 150 °C avec 50% de puissance aussi bien sur la voûte que sur la sole, en maintenant cette température pendant au moins 8 heures.
Au cours de cette phase, le four dégagera de la fumée et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité contenue dans les matériaux isolants.
Cette fumée et ces odeurs disparaîtront au cours des cycles defonctionnement successifs.

4. Modalités de cuisson

Les paramètres de fonctionnement changent en fonction du type de cuisson que l'on souhaite effectuer. De manière générale, nous vous conseillons de vous référer au tableau suivant:

	CUISSON SUR PIERRE	CUISSON DANS MOULE À BORDS BAS	CUISSON DANS MOULE À BORDS HAUTS
TEMPÉRATURE DE L'ENCEINTE DE CUISSON	300 - 330	300 - 350	300 - 350
POURCENTAGE SUPÉRIEUR	90-100 %	90-100 %	90-100 %
POURCENTAGE INFÉRIEUR	5-30 %	70-100 %	70-100 %
TEMPS	~ 3 min.	~ 4 min.	~ 6 min.

VI. ENTRETIEN

1. Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'alimentation électrique, et attendre que le four se refroidisse.

ATTENTION: ne jamais nettoyer le four avec des jets d'eau directs ou sous pression!

Nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson en enlevant les éventuels résidus alimentaires sans utiliser de substances nuisibles à la santé.
Nettoyer les parties extérieures à l'aide d'un chiffon sec en évitant l'utilisation de solvants ou de produits contenant des substances abrasives ou chloratées. Ne pas nettoyer la vitre de la porte quand elle est encore chaude. Si l'on prévoit de ne pas utiliser le four pendant une longue période de temps:
débrancher l'alimentation électrique, protéger les surfaces en acier inoxydable en passant un chiffon humecté d'huile de vaseline pour les recouvrir d'une couche de protection.

Toutes ces précautions sont fondamentales afin de conserver le four en parfait état et le non respect de ces instructions pourraient entraîner des dégâts à l'appareil qui ne sont pas couverts par la garantie!

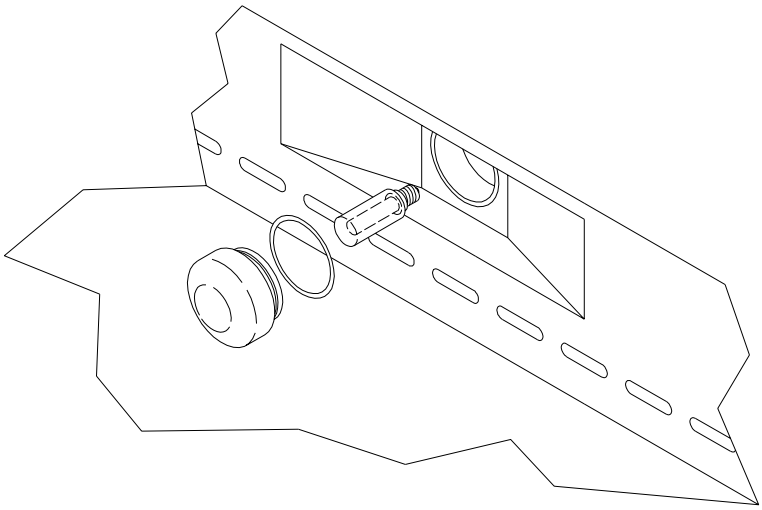
2. Positionnement des principaux composants

Tous les composants électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande placé sur la partie droite du four.
On accède à ces composants en enlevant le tableau de commande frontal ou bien le panneau latéral droit ; tandis que l'on accède aux résistances en enlevant le panneau arrière du four.

Avant d'effectuer une de ces opérations, déconnecter l'appareil du réseau électrique.

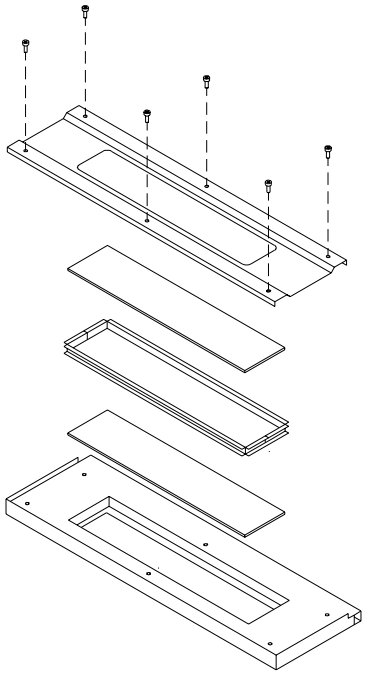
3. Remplacement de la lampe d'éclairage

Eteindre le four et couper l'alimentation électrique. Attendre que le four refroidisse. Dévisser la calotte de protection de la lampe située sur la partie interne du compartiment cuisson; dévisser et remplacer la lampe d'éclairage; replacer et visser à nouveau la calotte de protection.



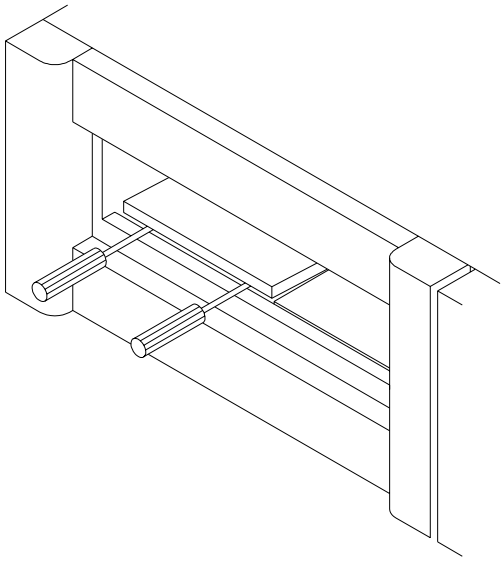
4. Remplacement de la vitre de la porte

Éteindre le four, ouvrir la porte et attendre qu'il se refroidisse.
Dévisser les vis de fixation du profil bloquant la vitre, l'enlever et extraire dans l'ordre le verre supérieur, l'entretoise verres et le verre inférieur.
Remplacer le verre cassé et insérer à nouveau le tout en sens inverse.
Une fois l'opération terminée, fixer à nouveau le profil bloquant la vitre en veillant à ne pas trop serrer les vis de fixation (les vitres doivent avoir un peu de lâche pour éviter que les dilatations du métal ne les cassent).



5. Remplacement des briques réfractaires

Éteindre le four, ouvrir la porte et attendre que l'enceinte de cuisson se refroidisse.
Ouvrir la porte du four et soulever la partie avant des briques en se servant de deux tournevis en fente et en faisant levier entre les briques et le profil métallique placé sur la partie avant de l'enceinte de cuisson.
Puis extraire les briques et les remplacer.
Pendant l'introduction de la nouvelle brique, faire attention à ne pas s'écraser les doigts.



6. Dysfonctionnements et Causes

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Il pourrait y avoir une panne dans le tableau électrique. Le câble d'alimentation pourrait être mal connecté. L'interrupteur général pourrait être en panne.	Contrôler le tableau électrique. Contrôler le câble d'alimentation. Remplacer l'interrupteur général.
Le four s'éclaire, mais n'atteint pas la température sélectionnée.	Le contacteur pourrait être en panne. Absence probable d'une phase dans 'alimentation du four. Absence probable d'une phase dans l'alimentation des résistances. Une résistance pourrait être en panne. Le thermostat pourrait être en panne.	Remplacer le contacteur. Contrôler le tableau électrique. Contrôler le câble d'alimentation. Contrôler le câblage du four. Remplacer la résistance. Remplacer le thermostat.
Le four a tendance à brûler la pizza sur la partie supérieure.	La température de l'enceinte pourrait être trop élevée. Le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures pourrait être trop élevé.	Réduire la température sélectionnée sur le thermostat de l'enceinte. Diminuer le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures.
Le four a tendance à brûler la pizza sur la partie inférieure.	Le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures pourrait être trop élevé . La façon de cuire la pizza pourrait être erronée.	Diminuer le pourcentage de fonctionnement des résistances i nférieures. Ne pas déplacer la pizza pendant la cuisson. Utiliser l'espace utile de cuisson uniformément.
Le four ne cuit pas la pizza sur la partie supérieure.	La température de l'enceinte pourrait être trop basse. Il pourrait y avoir un dysfonctionnement des résistances supérieures. Le pourcentage de fonctionnement des résistances supérieures pourrait être trop bas.	Augmenter la température sélectionnée sur le thermostat de l'enceinte. Contrôler les phases d'alimentation. Remplacer les résistances éventuellement défectueuses. Augmenter le pourcentage de f onctionnement des résistances supérieures.
Le four ne cuit pas la pizza sur la partie inférieure.	Le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures pourrait être trop bas. Il pourrait y avoir un dysfonctionnement des résistances inférieures.	Augmenter le pourcentage de fonctionnement des résistances inférieures. Contrôler les phases d'alimentation. Remplacer les résistances éventuellement défectueuses.
Le four met trop de temps pour cuire la pizza.	La température configurée pourrait être trop basse. Il pourrait y avoir un dysfonctionnement des résistances.	Augmenter la température sur le thermostat. Contrôler les phases d'alimentation. Remplacer les résistances éventuellement défectueuses.
Le four ne cuit pas de manière uniforme.	Il pourrait y avoir un dysfonctionnement des résistances.	Contrôler les phases d'alimentation. Remplacer les résistances éventuellement défectueuses.